

Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları

Özge SAMANCI

Özyeğin Üniversitesi
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Türk mutfağının geçmişini, zaman içinde değişen yapısını anlamak için Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet Türkiye'sinde yazılmış olan yemek kitapları önemli kaynaklardır. İstanbul merkezli seçkin Osmanlı mutfak geleneğini ve bu geleneğin uzantısı olan Cumhuriyet dönemi kentsoylu mutfak kültürünü yansıtan bu kaynaklar Türkiye coğrafyasına dair yemek tarihi, yemek sosyolojisi, antropolojisi kısaca gastronomi alanında yapılacak olan araştırmalar için zengin bir içerik sergilerler.

Osmanlı dönemine ait bilinen ilk yemek yazması 15. yüzyılda Osmanlı hekimi Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin Arapça'dan Türkçe'ye çevirdiği *Kitabü't-Tabih*'dir. 13. yüzyılda Bağdadi tarafından kaleme alınan *Kitabü't-Tabih*'i çevirirken Şirvani orijinalinde bulunmayan yemek tarifleri de eklemiştir (Argunşah 2005). *Kitabü't-Tabih* Osmanlı-Türk mutfak geleneğinde önemli izler bırakan Orta çağ Arap-Fars mutfağının özelliklerini ortaya koyar. Ayrıca Şirvani tarafından eklenen seksen küsur yemek tarifi -mantı örneğinde olduğu gibi- Orta Asya Türk- Selçuklu çizgisini yansıtır. Bu kitapta yer alan yemek tarifleri dönemin tıp anlayışını (humoral tıp) yansıtan özellikler de içerir. Bu kitapta yer alan yemekler 15. 16. ve 17. yüzyıllara ait saray mutfak kayıtları ve ziyafet listelerinde yer almaktadır (Barkan 1979; Tezcan 1998; Yerasimos 2002; Reidl-Kiel 2003). Dolayısıyla bu yemek yazması doğrudan klasik dönem seçkin Osmanlı mutfak kültürünü yansıtmaktadır.

18. yüzyıla gelinceye kadar Osmanlı mutfağına ait bir yemek kitabı araştırmacılar tarafından gün ışığına çıkarılmamıştır. 1764 yılında yazıldı-

ğı tahmin edilen 18. yüzyıla ait bir yemek risalesi Nejat Sefercioğlu tarafından günümüz Türkçe'sine 1985 yılında aktarılmıştır. *XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi* olarak bilinen bu kitapta Osmanlı mutfağına ait temel yemek tarifleri yer almaktadır. Ayrıca benzer bir içeriğe sahip olan *Ağdiye Risalesi* olarak bilinen diğer bir yemek yazması bu yazmanın öncülü olabilir. (Özener 2015). Bu iki yemek yazmasında yer alan yemek tariflerinin büyük bir kısmı 19. Yüzyılda yayımlanmış olan yemek kitaplarında da yer almaktadır.

19. yüzyıl, Osmanlı Saray ve İstanbul mutfağının yazıya döküldüğü bir dönemdir. Bu dönemde yayımlanmış olan eski harfli Türkçe yemek kitapları, İstanbul mutfağının renkli yapısını, geçmiş yüzyılların izlerini taşıyan sayısız geleneksel lezzet ile ortaya dökmektedir. Bu yemek kitapları Osmanlı Saray ve İstanbul yemek kültürünü ve aynı zamanda 19. yüzyılda benimsenmeye başlanmış olan yeni alafranga lezzetlerin ve farklı cemaat mutfaklarının da özelliklerini yansıtmaktadırlar. 1844-1927 yılları arasında Arap harfleriyle basılmış olan 40'in üzerinde Türkçe yemek kitabı Osmanlı-Türk mutfağı araştırmacısı Turgut Kut tarafından tespit edilmiştir (Kut 1985). 19. yüzyılın başlarında yazılmış olan ve Günay Kut tarafından günümüz Türkçesine kazandırılan bir tatlı risalesi (*Et-Terkibât Fî Tabhi'l Hulviyyât*) ve Edirne'de kaleme alınmış olan ve literatüre *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi* olarak geçen yemek kitabı da son dönem Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan yemek kitapları arasında yer alır.

1844-1900 arasında İstanbul'da birden fazla basıncı olan dört yemek kitabı yayınlanmıştır. 1844 yılında Mekteb-i Tıbbiye hocalarından Mehmet

Kamil tarafından kaleme alınan *Melceü't-Tabbahin* (*Aşçıların Sığınağı*) bu dönemde yayınlanmış olan ilk yemek kitabıdır (Kut 1997). Kitabın girişinde yazar, İstanbul'un aşçıları tarafından unutulmuş ve yanlış uygulanan eski reçeteleri yeniden canlandırma girişimiyle bir yemek kitabı yazmaya karar verdiğine değinir. *Aşçıların Sığınağı* içerdiği 273 yemek tarifi ile Osmanlı yemek kültürü için oldukça zengin önemli bir kaynak kitaptır. Kitap 19. yüzyılda basılmış olan diğer yemek kitapları için de referans oluşturmıştır. 1880 yılında basılan *Yeni Yemek Kitabı*, 1883 yılında basılan *Ev Kadını* ve 1900'de basılmış olan *Aşçı Başı* adlı yemek kitapları *Aşçıların Sığınağı* ile ortak yönler taşımaktadır. Bu kitap aynı zamanda 1864'te Londra'da Türabi Efendi tarafından *A Manual of Turkish Cookery* adı altında İngilizceye çevrilmiştir. İki yemek kitabı kıyaslandığında birkaç farklılık dışında içeriklerinin hemen hemen aynı olduğunu görülmektedir. *Aşçıların Sığınağı* on üç bölümden oluşmaktadır: çorbalar, kebablar, yahniler, tavalar, hamurdan mamul börekler, hamurdan mamul sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar, pilavlar, hoşafklar, kahveden evvel yenecek olunacak tatlılar ve meşrubat ve kitabın kenarında bulunan salata, tarator, turşu tarifleri.

Anonim bir kitap olan *Yeni Yemek Kitabı*'nda yer alan Avrupa kökenli yeni yemek tarifleri 19. yüzyılın sonlarında, İstanbul'da, seçkin çevrelerde moda olan yeni alafranga alışkanlıkları sergilemektedir. Kitabın başlığı, içeriği ve yazarının kitabı neden yazdığı ile ilgili verdiği bilgiler İstanbul mutfağının 1850'ler ve 1880'ler arası yaşadığı değişimleri belgelendirmektedir. Yazar bu kitabı otuz yıl öncesine kıyasla artık değişmiş olan yemek pişirme tekniklerini tanıtmak için yazdığını söylemektedir (Samancı 2017). 1883 yılında İstanbul'da basılan diğer yemek kitabı *Ev Kadını*, 19. yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşmanın seçkin çevrelerde kısmen benimsediğini gösteren diğer bir kaynaktır. Yazarı Ayşe Fahriye, giriş kısmında, kitabı hanımlara yemek yapma teknikleri, mutfak organizasyonu ve servis usullerini öğretmek amacı ile yazdığını belirtir. Kitapta yemek pişirmenin temel ilkeleri, mutfak ve kilerin düzenlenmesi, gerekli mutfak

ve sofraya takımları, servis şekilleri, sofraya adabı ile birlikte sekiz yüz iki tarif verilmektedir (Ayşe Fahriye 1883). *Ev Kadını* alaturka yemek teknik ve çeşitlerini zengin bir içerikle yansıtır. Kitapta çorba, kebab, yahni, köfte, pilaki, börek, pilav, dolma, sarma, musakka, bastı, zeytinyağlı gibi sebze yemekleri, turşu, tarator, salata gibi mezeler ve murabbadan baklavaya birçok tatlı çeşidinin tarifleri yer almaktadır. Geleneksel yemek çeşitleri ve teknikleri dışında salçalar (soslar), et ve balık pelteleri, haşlama ve söğüşler, garnitürler, pateler, dondurmalar, konserveler kitapta yer alan yeni alafranga yemek teknikleridir. *Ev Kadını*'nda 19. yüzyıl sonlarında İstanbul'a göç eden Kafkas, Rumeli göçmenleriyle gelen peynirli mantı "piruhi", Çerkez tavuğu gibi tarifler de bulunmaktadır.

Osmanlı Türkçesi yayımlanan yemek kitapları arasında Mahmut Nedim bin Tosun'un 1900 yılında İstanbul'da yayımlanan kitabı *Aşçıbaşı*, içeriği yönünden diğer yemek kitaplarından ayrılır. Kitabın yazarı Mahmut Nedim bin Tosun piyade mülazımı olarak görev yaptığı yıllarda, silah arkadaşlarının ve kendisinin yemek yapmayı bilmemekten ötürü çektikleri sıkıntıyı gidermek amacıyla kitabı yazdığını ifade eder. M. N. Tosun kitabını daha önce yazılmış yemek kitapları ve dergilere bakarak oluşturduğunu yazar. Kitapta ayrıca yazarın askerlik görevi yaptığı yerlerde gördüğü bazı yemekler de yer almaktadır. Bu nedenden ötürü *Aşçıbaşı* sadece İstanbul mutfağına ait lezzetleri değil, Anadolu'nun farklı bölgelerinde meşhur olan yemekleri de anlatır. Örneğin Tunceli'de bir arşın boyunda gördüğü fasulyeleri pişirdiğini, Harput vilayetinde havuca "pörçüklü" dendiğini, Rumeli'de tandıra rastlamadığını, Bitlis ve Muş vilayetlerinde yapılan "piryan" kebabının çok lezzetli olduğunu söyler. (Işın 1998). Tosun'un kitapta yer verdiği yöresel yemekler en çok Doğu Anadolu bölgesine aittir. Bitlis, Muş, Erzurum, Harput (Elazığ), Dersim, Çemişgezek (Tunceli), Diyarbakır, Kars yörelerinde meşhur olan demir tatlısı, içli köfte, testi kebabı, keleş (yufka, kıyma, soğan ve kurutla hazırlanan yemek), tulumba tatlısı, büryan gibi yemek ve tatlılar kitapta yer alır. Akdeniz ve Ege Adalarına özgü yeşilbiber tavası, luhum pilavı (haşlanmış

ufak kesme hamur parçalarının kıyma ve az et suyuyla sunulması), horos balığı salatası, lor köftesi gibi yemekler; Rumeli’de meşhur Kaplumbağa (patlıcan yemeği), Edirne’de meşhur lokum; Bayburt’un tel helvası; Şam ve Beyrut’un meşhur kırk kat baklavası kitapta yöre adlarıyla birlikte yer alan yemeklerdir.

19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı Türkçesi yemek kitaplarının dışında İstanbul’da Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları da basılmıştır: 1871’de *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri*, 1876’da *Miftahü’t-Tabbahin* ve 1889’da Ohan Aşçıyan’ın *İlaveli Yeni Yemek Kitabı* (Kut 1985). Bu kitaplar içerik yönünden Osmanlı Türkçesi olarak yayınlanmış olan yemek kitaplarıyla benzerlik gösterir. Aslında İstanbul’da yaşayan Müslüman, Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin yemek kültürleri yüzyıllar boyunca karşılıklı alış-veriş içinde bulunduğundan için bu benzerlik şaşırtıcı olmamalıdır. 19. yüzyıl İstanbul’u ayrı ayrı cemaat mutfakları yerine ortak paylaşılan bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu mutfağın içinde en önemli farklılıklar dini yasaklar ve dinle ilgili ritüeller etkisiyle ortaya çıkan yemekle ilgili alışkanlıklardır. Örneğin Hıristiyan cemaatin oruç dönemlerinin etkisi ile geliştirdikleri yağsız ve etsiz yemek örnekleri gibi. Yalancı dolma, topik, pilaki, papaz yahnisi, paskalya çöreği bu yemeklere örneklerdir. Bu farklı yemekler zaman içinde ortak paylaşılan İstanbul mutfak kültürü içinde erimiştir. Ancak Musevi cemaatine özgü bazı yemek tarifleri patlıcanlı börek, pırasa köftesi, ekşi erik ile pişirilen gelincik balığı gibi kendi çevreleri içinde sınırlı kalmıştır. Ermeni harfli Türkçe yemek kitaplarında burginyon yahnisi, briyoş, beyaz mayonez, şu krutlu domuz sucuğu gibi alafranga lezzetlerle; alaturka-alafranga mutfak kültürlerinin sentezini yansıtan Aziziye pudingi, Hünkari salça, istakoz kıyması fırını, çikolatalı hoşaf gibi yeni lezzetler de bulunmaktadır (Samancı 2015). Ermeni harfleriyle Türkçe yazılmış olan geç dönem iki yemek kitabının çevirileri de Takuhi Tovmasyan tarafından 2008 ve 2010 yıllarında günümüze kazandırılmıştır: Bogos Piranyan’ın 1914’te Merzifon’da kaleme aldığı *Aşçının Kitabı* ve 1926 yılında basılmış olan *Mükemmel Yemek Kitabı*.

Alaturka- alafranga mutfak ikilemi 20. yüzyı-

lın başlarında yayımlanan Osmanlı Türkçesi yemek kitaplarında devam eder. 1920 yılında basılan *Aşçı Mektebi* adlı eski harfli Türkçe yemek kitabında ağırlıklı olarak Fransız yemekleri geniş bir yer kaplamaktadır. Ahmet Şevket bu kitabı İstanbul’un başlıca aşçılarına danışarak yazdığını ifade eder. Kitapta “*hindi alaflamand, galantin, trüflü kaz ciğeri, kazlı ragu, sos beşamelli kalkan balığı haşlaması, sos provensallı mersin fırını, sos hollandez, sarımsaklı filemiyon*” gibi tamamen Fransız mutfağına ait örnekler zengin içerikli alaturka tariflerle birlikte yer almaktadır (Ahmet Şevket 1920). Mahmut Nedim bin Tosun’un 1921 ve 1927 yıllarında yayınlanan *Evde Aşçı Kadın veya Mükemmel Yemek Kitabı* da birçok yabancı tarif içermektedir. Bu tariflerin bazıları hem Fransızca hem de Türkçe olarak yazılmıştır: *potage à la royale*- kremalı buyon çorbası, *potage Andaloue*- domates çorbası, *asperges sauce Hollandaise*- salçalı kuşkonmaz, *filets sautés aux champignons*- mantarlı fileto kızartması gibi (Tosun 1927).

Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe 19. yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrası düzeni ve adabı ve bununla birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır. Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminden günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir (Samancı 2014). 19. yüzyıl sonlarından itibaren kadınlara yönelik dergi, gazete ve kitaplar aracılığıyla ev idaresi, sofrası düzeni ve alafranga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlarına öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet’le birlikte yemek öğretimini anlatan kitaplar ve kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır. Örneğin 1921 yılında Mehmet Reşat tarafından yayınlanan *Fenn-i Tabahat* (Yemek Pişirme İlimi) isminden de anlaşıldığı gibi bilimsel, sistematik bilgilere dayanan asri bir mutfak kavramını yansıtan erken örneklerden birini oluşturmaktadır (Işın 2018). Bir tarif kitabından çok mutfak ve sofrası düzenini, temel gıda bilgilerini geleceğin ev hanımlarına anlatan bu kitap kuzine, terazi, et kıyma makinesi gibi modern mutfak aletlerini de tanıtmaktadır.

1928 harf devrimi sonrası Cumhuriyet döne-

minde Latin alfabesi ile basılan yemek kitapları arasında best-seller niteliği taşıyan en önemli iki yayın vardır. İlk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı* ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944 de basılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*. Bu iki kitabın da yeni baskıları günümüze kadar devam etmiştir. Her iki yazarın da ayrıca alaturka ve alafranga tatlı tarifleri içeren kitapları bulunmaktadır. Fahriye Nedim'in yemek kitabı, Cumhuriyet modern kadınına hitap eden, ev idaresi ve ev ekonomisinin ailede kadının görevleri arasında olduğunu simgeleyen bir kitaptır.

Cumhuriyet döneminde 1928 yılından itibaren açılan kız enstitüleri modern ve bilimsel mutfak eğitimini diğer ev içi işleri ile öğretmeyi hedeflemiş önemli eğitim kurumlarıdır. Kız enstitüleri Osmanlı imparatorluğu'nda 1865 yılında açılan Kız Sanayii Mektepleri'nin bir devamı olarak niteliğinde olmakla beraber, modernlik ve milli kimlik vurguları ile Osmanlı kimliğinden kendilerini ayırıştırırlar. Kız enstitülerinin Batı kimliğini yayarken Türk kimliğini oluşturup korumaları hedeflenmiştir. Amaç Türk kızlarını ulusal değerlerle yetiştirmek ve onları ev işlerinde daha verimli hale getirmektir. Yemek pişirme, ev ekonomisi, dikiş-nakış gelecekte ev içi üretimini sağlayacak olan Türk kızları için öngörülen dersler arasındadır. Kız enstitüleri yalnızca İstanbul, Ankara, İzmir gibi sadece büyük kentlerde değil Bursa, Manisa, Adana, Trabzon ve Elazığ gibi Anadolu kentlerinde de açılmıştır (Yael 2000; Akşit 2005). Bu enstitülerde modern, sıhhi, bilimsel ve iktisatlı zaman kullanımını öngören yemek pişirme, mutfak organizasyonu ve sofraya tanzim ve adabı dersleri öğretilmiştir. Fahriye Nedim, Ekrem Muhittin Yeğen ve sonrasında basılan diğer yemek öğretimi kitapları enstitülerde eğitim amacıyla da okutulan ders kitaplarıdır. Bu kitaplarda yer alan yemek tarifleri eski yemek kitaplarında bulunan tariflerden oldukça farklıdır. Tariflerde standart ölçüler kullanılır. Kalori cetvelleri kitaplarda yer alır. İleri ve bilimsel yöntemlerle yemek pişirilmesi öğrencilere öğretilir. Kız enstitülerinin aşçılık sınıflarında Batı modeli örnek alınarak geliştirilen bilimsel yemek yapma teknikleri değil, alafranga (Fransız stili) yemek-

lerin yapımı da öğretilir. Bir anlamda aşçılığın içeriği de değiştirilir. Alafranga yemek tarifleri böylelikle enstitüler aracılığıyla Türk yemek kültüründe yaygınlaşmaya başlar (Samancı 2014).

Cumhuriyet dönemi yemek kitapları yukarıda bahsedilen asri ve modern mutfak öğretisini okuyucuya sunan ve aynı zamanda alaturka-alafranga mutfak ikilemini yansıtan yayınlardır. Bu yemek kitapları, kebablar, yahniler, tiritler, yumurta yemekleri, musakka, oturtma, bastı, dolma, zeytinyağlı gibi sebze yemekleri, pilav ve börekler, sütlü ve şerbetli tatlılar, şerbet ve turşular gibi geleneksel Osmanlı yemek kültürünün uzantısı olan yemek tariflerini içerirken, aynı zamanda, çoğu Fransız kökenli yeni yemek tariflerine de yer vermektedir. Buyyonlar (et suyu), konsomeler, balık ve deniz böcekleri çorbaları, salçalar (soslar), ragular, garnitürler, püreler, kotletpane, galantin, jigo gibi et yemekleri, alafranga tatlı ve şekerlemeler, kremalar Fahriye Nedim'in kitabında yer alan sözü geçen alafranga yemek tariflerini örneklemektedir. *Konsome a la mari luiz, sos finansiyer, madelen* gibi Türkçe yazılmış ama Fransızca söylenişle okunan yemek adları da bu kitapta yer almaktadır (Fahriye Nedim 1933).

Akşam kız sanat okulu öğretmeni olan Ekrem Muhittin Yeğen'in yemek, tatlı ve sofraya tanzimi ve adabı kitapları ilk basıldığı 1944 yılından bugüne kadar Türk mutfağının klasik örneklerini temsil etmiştir. Yeğen'in kitaplarında da alaturka-alafranga mutfak ikilemi görülmektedir. Bu kitap uzunca bir dönem genç kız ve kadınların yemek yapmayı öğrendikleri her evde bulunan temel bir kaynak olmuştur. Yeğen'in kitapları Türk mutfağının 1900'lı yıllardan 1950'lere uzanan dönüşüm ve değişimini yansıtır niteliktedir. Bir yandan geleneksel pişirme teknikleri, yemek tarifleri, tatlı ve hamur işi tarifleri öte yandan yeni pişirme teknikleri, alafranga yemek ve tatlı örnekleri bu kitaplarda yer almaktadır. Et yemeklerinde geleneksel yöntemler olarak kavurma, ızgara, kebab, tava ve haşlama ve alafranga teknikler olarak brezeler, ragular, gratenler, rotiller verilmiştir. Geleneksel sebze yemekleri bastı, oturtma, musakka, dolma, silkme, tava ve zeytinyağlı olarak çok çeşitlidir. Konsomeler, salçalar,

omlet çeşitleri, garnitürler, gratenler kitapta yer alan alafranga yemeklere örneklerdir. Salça kelimesi sos yerine kullanılan bir terimdir. Beşamel salçası, mornay salçası ..gibi. Konsome duru et suyuna yapılan çorbalara verilen bir isimdir. Kitapta risotto, ravyoli, minestrone gibi İtalyan yemekleri ve soğan çorbasi, fuagra, şatobriyan, turnedo gibi birçok Fransız yemeği de bulunmaktadır (Yeğen 1944). Sütlu tatlılar, aşure, irmik ve un helvası, yassı, ekmek ve tel kadayıflar, hamur işi şerbetli tatlılar, kurabiyeler, meyve tatlıları, reçel ve kompostolar Yeğen'in kitabındaki alaturka tatlı tarif çeşitlerini oluşturur. Fransız pastacılık teknikleri temel alınarak hazırlanmış olan diğer bir kitapta Yeğen sadece alafranga tatlı ve pasta yapım teknikleri ele almaktadır. Gatolar (pasta), mereng hamuru, su hamuru (ekler hamuru), tart hamuru, rulo hamuru, föyete hamuru (milföy), pandispanya, kekler, pötifurlar, briş ve kruasanlar, krepler, benyeler (kızartılmış hamurlar) alafranga hamur teknikleri olarak kitapta işlenmiştir. Kremalar, patamand (badem hamuru), supangle, parfe, krem karamel, pastacı kreması diğer kitapta yer alan diğer tatlı çeşitlerine örneklerdir.

19. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı sarayı ve İstanbul konak ve lokantalarında çalışan aşçıların Fransız usulü yemekleri öğrenmesiyle birlikte seçkin İstanbul mutfağında zaman içinde sentez yemek çeşitleri de ortaya çıkmıştır. Bu yemekler alaturka ve alafranga yemek usullerinin bir arada kullanıldığı yeni yemeklerdir. Yeğen'in kitabında bu lezzetlere örnekler de bulunmaktadır. Hünkar beğendi, kremalı kebab, koyun rostosu, kremalı köfte, rosto köfte, kremalı tatlı börek, kremalı baklava, alaturka pandispanya, kremalı patlıcan oturtma ve tel kadayıf şantiyi kremalı bu yemeklere örneklerdir. Yeğen'in kitabı 1960'lerden sonra Türk mutfağında kullanımı yaygınlaşan margarin ve salça gibi malzemeleri içermesi açısından da önemlidir. Kitabın geç basıklarında Sana, Vita gibi margarin çeşitlerinin ve Tamek salçasının kullanımı gıda sanayi ürünlerinin Türk mutfağında kullanımının yaygınlaştığına işaret eder.

Türkiye'de 1960-1980 arası yayınlanmış olan yemek kitapları Yeğen'in kitapları gibi hem geleneksel (alaturka) hem de alafranga yemekleri bir

arada bulundurmaları dolayısıyla benzerlik gösterirler. Alafranga yemek çeşitleri bu kitaplarda artık adapte edilmiş şekilde bulunmaktadır. Bu kitaplar akşam kız sanat okullarında eğitim kitapları olarak kullanılmıştır. Örneğin Kadıköy Kız Sanat Okulu yemek pişirme öğretmeni Tahire Gökalp'in 1966 yılında basılan *Seçme Yemekler* kitabı; Kız Sanat Yüksek Öğretmen Okulu Beslenme ve Yemek Pişirme Öğretmeni Leman Cılızoğlu Eryılmaz'ın ilk baskısı 1972 yılında yapılan *Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları* kitapları gibi. Batı kaynaklı temel pişirme teknikleri ve yemek tarifleri sadece kız sanat okulları ve enstitülerinde uygulanarak öğretilmemiş aynı zamanda otel restoran ve lokantacılık sektöründe de usta-çırak ilişkisi içinde aktarılmıştır. Türk mutfağının uluslararası anlamda ilk tanınmış olan usta şefi Necip Ertürk 1971 yılında yayınladığı *Türk Mutfak Sanatı* adlı kitabında alafranga, çoğu Fransız kökenli yemek pişirme teknikleri ve uygulamalarının Türkiye'de dönemin profesyonel mutfak dünyasında ne kadar içselleştirildiğini kanıtlar niteliktedir.

Kent merkezli olarak gelişen Türk mutfağındaki alafranga moda sonraki yıllarda da devam etmiştir. Zaman içinde patates püresi, kabak graten, salçalı biftek, ekler, pasta ve kek gibi alafranga yemek ve tatlılar kabul görerek Türk mutfak kültürüne eklenmiştir. Cumhuriyet döneminden itibaren özellikle İstanbul, İzmir, Ankara gibi kentlerde gelişen lokanta ve restoran kültüründe alaturka ve alafranga yemek sentezi hayat bulmuştur. Alafranga yemeklerin geleneksel yemeklerin unutulmasına yol açtığını söylemek mümkün değildir. Çünkü her zaman geleneksel ve yeni yemekler bir arada bulunmuş ve beşamel salçalı hünkar beğendi örneğinde olduğu gibi ortaya sentez bir mutfak çıkmıştır. Esasen 1880'li yıllardan itibaren çoğunlukla Fransız mutfağı kökenli yemek ve tatlı tarifleri seçkin İstanbul mutfağında tanınmaya başlasa da esas olarak Türk mutfağına eklenme süreci 20. yüzyılda tamamlanmıştır. Bu değişim özellikle İstanbul merkezli gelişen Türk mutfağında gözlemlenebilirken Türkiye'nin her bölgesine ulaşmamıştır. Akdeniz, Karadeniz, Ege, Güney ve Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde yöre-

sel mutfak gelenekleri 1980'li yıllara kadar büyük ölçüde değişmeden devam etmiştir.

KAYNAKÇA

- Akşit, E. E. (2005). *Kızların Sessizliği Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Argunşah, M. ve Çakır, M. (2005). 15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed Bin Mahmud Şirvani*. İstanbul: Gökkuşbe.
- Aşçı Başı Tosun. (1927). *Eode Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: Amidi Matbaası.
- Ayşe Fahriye. (1883). *Ev Kadını*. İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.
- Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, *Belgeler*, IX, 13: 2- 380.
- Cılızoğlu, L. (1972). *Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları. Beslenme Yemek, Görgü Kuralları*. Ankara: Mars Matbaası
- Dengizer, N. (1965). *Ev Kadının Yemek Kitabı*. İstanbul: İnkılap ve Aka.
- Ertürk, N. (1972). *Türk Mutfak Sanatı*. İstanbul: Kırıl Matbaası.
- Fahriye Nedim. (1933). *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: İnkılap Kitaphanesi.
- Gökalp, G. (1966). *Seçme Yemekler*. İstanbul: Yenilik Basımevi.
- Halıcı, F. (haz) (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Işın, M. (Çeviren). (1998). *Mahmud Nedim bin Tosun Aşçıbaşı*. İstanbul: YKY.
- Işın, M. (haz) (2018). *Fenn-i Tabahat 1340-41*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İmer, İ. (1976). *Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası Alaturka-Alafranga Yemekler ve Tatlılar*. İstanbul: Geçit Kitapevi.
- Kasapoğlu, T. (1977). *Aile Yemekleri ve Sohbetleri*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevi.
- Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:67.
- Kut, G. (1986). *Et-Terkibat Fi Tabhi'l- Hulviyyat*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kut, C (haz). (1997). *Mehmet Kamil (1844) Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*. İstanbul: Duran Ofset.
- Kut, T. (haz). (2018). *Ayşe Fahriye Ev Kadını*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Özener, M. E. (Çeviren). (2015). *Ağdiye Risalesi*. İstanbul: İşaret Yayınları.
- Reindl- Kiel, H. The Chickens of Paradise, Official meals in the mid-seventeenth century Ottoman palace. *The Illuminated Table, the Prosperous House, Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon Verlag.
- Samancı, Ö. (2014). Osmanlı-Türk Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme: Yemek Kitaplarında Alaturka-Alafranga İkillemi, *Yemek ve Kültür Dergisi*.
- Samancı, Ö. (2015). *La Cuisine d'Istanbul au 19e Siecle*. Rennes: PUR-PUFR.
- Samancı, Ö. (2015). "Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul'da Yemek Kültürü" *İstanbul Tarihi*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Cilt-4: 200-215.
- Samancı, Ö. (Çeviren). (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sefercioğlu, N. (1985). *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Mifad.
- Şevket, A. (1920). *Aşçı Mektebi*. İstanbul: Suhulet Kütüphanesi.
- Tezcan, S. (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg.
- Tovmasyan, T. (Çeviren). (2008). *Bogos Piranyan Aşçının Kitabı*. İstanbul: Aras Yayınları.
- Tovmasyan, T. (Çeviren). (2010). *Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: Aras Yayınları.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: YKY.
- Yael, N. (2000). Evde Taylorizm: Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Ev İşinin Rasyonelleşmesi (1928-1940), *Toplum ve Bilim* 84 (Bahar): 51-74.
- Yeğen, E. M. (1944). *Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi*. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Özge SAMANCI, Doç. Dr., Özyeğin Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çekmeköy Kampüsü, Nişantepe Mah. Orman Sok. 34794 Çekmeköy, İstanbul.
- E-posta: ozge.samanci@ozyegin.edu.tr
- ORCID: 0000-0001-6539-8468.